نوفيسة الكوش

-5-

صغار الطرطات والعصائر

بالصور

نوفيسة الكوش

صغار الطرطات
والعصائر

مكتبة و وراقة التوفيق
للنشر والتوزيع
17، زنقة 18 حي الأحباس
هاتف : 62 31 30 022
فاكس : 67 31 30 022
الدار البيضاء

مثلثات بالشكلاط أبيض

المقادير

5 بيضات – 170 غ سكر – 200 غ دقيق – 3 معالق الزيت
قشرة الحامض – 1/2 ملعقة خميرة – 1/2 ملعقة صغيرة من الفاني
300غ الشكلاط الأبيض – ملعقتين زيت – 50غ شكلاط أسود

الطريقة

نفس طريقة إعداد الجنواز بالشكلاط (أنظر ص 6)، يفرش ورق الزبدة في صينية، يصب خليط الجنواز ويطبخ لمدة 10 د تقريبا. بعد ما تبرد تقطع إلى أعمدة طول 30 سنتم على 5 عرض، نأخذ أعمدة الجنواز يصب عليها الشكلاط الأبيض الذائب على الوجه والجوانب، يترك حتى يبرد ثم يقطع إلى مثلثات. يذاب الشكلاط الأسود ويوضع في كيس من الورق ويزين به وجه الحلوة حسب الرغبة.

صغار الحلوة بعقدة اللوز

المقادير

3 بيضات – 100 غ سكر – 120 غ من الدقيق – قشرة الحامض
1/2 ملعقة صغيرة خميرة – 2 معالق كبار من الزيت – 200 غ كريم الزبدة
200 غ من عقدة اللوز (تباع جاهزة) – نصف كأس من سيرو أناناس
2 معالق كبار كونفتور فريز – سكر كلاصي

الطريقة

يخلط بالخلاط الكهربائي بياض البيض حتى يصبح مثل الثلج، يضاف السكر، قشرة الحامض، الزيت، الخميرة وصفار البيض مع الخلط المستمر، وأخيرا الدقيق مع الخلط بملعقة خشبية. في صينية (30/20سنتم) نضع ورق الزبدة يصب فيه الخليط يطبخ في الفرن لمدة 10 د تقريبا ؛ وبعدما يبرد ينزع ورق الزبدة تقطع عجين جنواز على طول 30/6 سنتم عرض، نأخذ القطعة الأولى تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، ونكرر بالنسبة للطبقة الثانية بنفس الطريقة الأولى وكذلك بالنسبة للثالثة. نأخذ عقدة اللوز فوق مائدة مرشوشة بالسكر كلاصي تطلق بالمطلق وتوضع فوق عجين الجنواز. يدهن الوسط بكونفتور الفريز تقطع على شكل المبين في الصورة.

رولي بشكل صغير

المقادير

- الجنواز : 5 بيضات – 150غ سكر كلاصي – 150غ من الدقيق
ملعقة صغيرة فاني – ملعقة خميرة – كأس كونفتور
قشرة نصف حامضة
- الكريم : 400غ كريم فريش – 100غ سكر – ملعقة فاني

الطريقة

توضع كريم فريش في اناء تخدم بالخلاط الكهربائي، نضيف السكر شيئا فشئيا ثم الفاني، تقطع الجنواز 30سنتم على 20 سنتم تدهن بالكريم تثنى حول نفسها كي نعطيها شكل رولو، تقطع الى دوائر صغيرة وترش بالسكر كلاصي.

ملاحظة : يمكن استبدال كريم شونتيي بمربى الفريز أو المشمش.

منضلين بالشكلاط

المقادير

3 بيضات – 150غ شكلاط – 150 سكر – 100غ زبدة
200غ الدقيق – قشرة حامضة – ملعقة فاني – 2 خميرة
ملعقة كبيرة غبرة شكلاط – 100غ غبرة اللوز

الطريقة

يخدم ابيض البيض حتى يصبح مثل الثلج يضاف السكر ثم البيض غبرة اللوز الزبدة الدقيق الخميرة وقشرة الحامض مع الخلط يضاف الدقيق مع التحريك بملعقة من الخشب يقسم هذا المزيج الى قسمين يضاف الشكلاط غبرة الى واحد منها تصفف قوالب الورق في صواني مخصصة للمندلين يصب في خليط المندلين بالشكلاط. وكذلك يصب خليط بدون شكلاط. يطبخ الكل مدة 15 دقيقة.

منضلين باللوز

المقادير

3 بيضات – 125غ سكر – 125غ من الدقيق – 1 قشرة الحامض
ملعقة فاني – 4 معالق كبار من الزيت
1/2 ملعقة صغيرة خميرة – 100غ اللوز

الطريقة

نضع ابيض البيض في اناء يخلط بالخلاط الكهربائي جيدا حتى يصبح مثل الثلج، يضاف صفر البيض مع الخلط والزيت وقشرة الحامض والفاني مع الخلط واخيرا الدقيق مع الإستمرار في التحريك بمعلقة خشبية، يصب هذا المزيج في كؤوس خاصة بالمنضلين تزين بحبات من اللوز وتطبخ لمدة 10 دقائق. بعدما تبرد تزال الكؤوس من الورق وتقدم.

طريطات باللوز

المقادير

- العجين : 225غ زبدة – 250غ سكر كلاصي – 335غ دقيق
1 بيضة – قشرة حامضة – 100غ زبيب – فاني
- الحشوة : 2 معالق دقيق – 150غ من اللوز – 3 أصفر البيض
ملعقة خميرة – 175 زبدة – 150غ سكر كلاصي
2 بيضات – ملعقة فاني – 2 معالق كبار ناپاج
لوز إفيلي للتزيين

الطريقة

العجين : تخلط هذه المقادير في الخلاط وتطلق في قوالب حديدية تدهن بالكونفتور ثم الزبيب.

الحشوة : تخلط الزبدة، صفار البيض، السكر، 2 بيضات، 2 معالق دقيق، قشرة الحامض، الفاني والخميرة، تضرب بالخلاط الكهربائي جيدا ثم اللوز نضع قليل من الحشوة وسط الطريطات تطبخ لمدة 25 دقيقة بعدما تنضج تدهن بالنباج (Nappage) وتزين باللوز.

بابا

المقادير

200غ من الدقيق – 3 بيضات – قليل من الملح – 2 معالق صغار سكر
ملعقة صغيرة من خميرة الخبز – 80غ من الزبدة الذائبة
200غ الفريز – 1 حامضة – كأس كونفتور

– السيرو : نصف لتر ماء – 250 سكر – ملعقة فاني
ملعقة عصير الحامض

الطريقة

نضع الدقيق في اناء وفي الوسط نضع كل من السكر، الملح، الخميرة مع الماء والبيض نخلط هذه العناصر جيدا تترك لمدة 30 دقيقة، حتى يضاعف حجمها ثم تضاف الزبدة الذائبة مع الخلط جيدا بملعقة من خشب، تترك مرة ثانية مدة 1/4 ساعة تدهن لمول الخاص بالبابا، نضع فيها قليل من العجين، تطبخ لمدة 20 دقيقة تقريبا.

يطبخ السكر مع الماء والحامض والفاني تسقى بها الباب بعدما تنضج تزين بالفريز وقطع الحامض.

بتي بان

المقادير

1كلغ دقيق – 150غ سكر – 2 بيضات – 200غ شكلاط
400غ زبدة – ملعقة كبيرة من خميرة الخبز – قليل من الملح
فاني – حامض محكوك

الطريقة

يوضع الدقيق في اناء، يوضع في الوسط جميع المقادير المذكورة يضاف قليل من الحليب الدافئ ـ اذا تطلب ذلك تترك في مكان محمي من مجرى الهواء ـ حتى تخمر ويتضاعف حجمهما ـ تطلق العجينة ثم تثنى مثل الرغيف وتكرر هذه العملية 4 أو 5 مرات ثم تقطع الى (8 سنتم/10سنتم) ونضع وسط كل مربع قليل من الشكلاط ويلف المربع.

تترك حتى تخمر وتدهن بالبيض وتدخل للفرن لمدة 25 دقيقة.

خبيزات بالزنجلان

المقادير

1 بيضة – كأس صغير زيت وزبدة
ربع لتر ماء مع حليب – 500غ دقيق – 1/2 كأس سكر
ملح – 2 معالق كبار زنجلان – فاني – خميرة العجين
2 ملاعق النافع – 2 ملاعق حبة حلاوة

الطريقة

يضع الدقيق وتصنع حفرة وسطه يضاف كل من الزيت والزبدة ثم الملح والسكر، الفاني والخميرة، 2 ملاعق من النافع و2 ملاعق حبة حلاوة ثم الزنجلان بعد ذلك الحليب والماء الدافئ، تعجن العجينة، تدلك حتى تصبح لينة شيئا ما. ثم تدهن بالزيت وتقسم الى قطع متساوية، تترك لتخمر مدة ساعة بعد ذلك تدهن بالبيض وترش بالزنجلان وتطبخ في الفرن مدة 20 دقيقة.

اشنايك

المقادير

نفس المقادير بتي بان
يضاف : 100غ الفروي سيك – 50غ الزبيب – 200غ كريم باتسري

الطريقة

نأخذ عجين بتي بان أنظر صفحة (18) تطلق فوق مائدة مرشوشة بالدقيق، تقسم الى قسمين كي يكون حجم اشنيك صغير يدهن بالكريم باتسري، يضاف فروي سيك، الزبيب تثنى على شكل رولو، توضع في كونجلتور مدة 1/2 ساعة تقطع، تطبخ لمدة 20 دقيقة تقريبا يدهن الوجه بالكونفتور يرش باللوز مهرمش.

كرواصا

المقادير

150غ لوز – 4 ملاعق عسل

قليل من سكر كلاصي – قشرة حامضة محكوكة

2 معالق سكر كلاصي – بيضة للدهن

الطريقة

نفس مقادير وطريقة بتي بان لكن بعدما تطلق العجين بالمدلك آخر مرة على شكل مستطيل، تقطع الى مثلثات توضع ملعقة من خليط اللوز في جوانب المثلث يلف حول نفسه مع اعطائه شكل هلال تترك لتخمر تدهن بالبيض تدخل للفرن مدة 25 دقيقة.

إعداد اللوز : يخلط اللوز المهرمش مع قشرة الحامض والسكر ويحشى بهذه الحشوة كرواصا.

كريب بالفواكه

المقادير

1/2 لتر حليب – 3 معالق كبار زيت – 1 ملعقة صغيرة من السكر

2 بيضات – علبة الفواكه المصبرة – 1/2ملعقة فاني

قليل من الملح – 100 غ من الزبدة للدهن

الدقيق حسب الخليط – 200 غ كريم شونتيي

الطريقة

يخلط جيدا الحليب، البيض، الزيت، الملح، السكر والفاني، نضيف الدقيق ثم نخلط بالخلاط الكهربائي حتى تصبح مثل عجين البغرير. نأخذ مقلاة تدهن بالزبدة، نضع قليل من خليط الكريب، يحمر من الوجهين ويترك حتى يبرد، نضع ملعقة كبيرة من كريم شونتيي وقليل من الفواكه ثم تثنى على شكل مثلث.

دوائر الجنواز بالكريم والفريز

المقادير

مقادير وطريقة اعداد الجنواز (ص 6)

200 غ كريم شانتي – كأس صغير سيرو أناناس

200 غ الفريز – 200 غ كريم الزبدة

الطريقة

تقطع دوائر الجنواز بدون شكلاط بمرشم دائري صغير، ثم تقطع دوائر الجنواز بالشكلاط وتترك جانبا. تأخذ الدوائر الأولى تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، تضع واحدة فوق الأخرى، تأخذ دوائر الجنواز بالشكلاط تضعها كدائرة ثالثة وتسقى بالسيرو، تأخذ كيس الحلاواني تضع فيه كريم شونتيي تزين به الحلوى ثم تضع الفريز وتقدم.

مربعات الجنواز والكريم

المقادير

عجين الجنواز بالشكلاط – 300 غ كريم الزبدة

كاس صغير من سيرو أناناس – قطع الفواكه للتزيين

الطريقة

إعداد عجين الجنواز بالشكلاط : أنضر ص 6، مع إضافة 2 ملاعق الشكلاط غبرة.

يفرش ورق الزبدة في صينية، يصب خليط الجنواز ويطبخ لمدة 10 د تقريبا. بعد ما تبرد تقطع إلى أعمدة طول 30 سنتم على 5 عرض، تسقى بالسيرو وتدهن بكريم الزبدة، توضع طبقة فوق أخرى حتى الطبقة الرابعة والأخيرة، يسقى الوجه بالسيرو ويدهن بكريم الزبدة ثم تقطع على شكل مربعات وتزين بقطع الفواكه.

ينكوان

المقادير

الكيك : 6 بيضات – 2 كيسان شاي من السكر – 2 كيسان شاي من الحليب
ملعقة صغيرة فاني – 3 بكيات خميرة – 2 ملاعق شكلاط غبرة
كاس ونصف زيت – الدقيق حسب الخليط.

1/2 ملعقة من الفاني غبرة – 500غ سكر كلاصي
2 ملاعق غبرة جيلاتين – 200غ من كريم الزبدة – 200غ شكلاط

الطريقة

طريقة إعداد الكيك : أنضر صفحة 34.

يطحن السكر جيدا حتى يصبح مثل الدقيق، نضع غبرة الجيلاتين في قليل الماء البارد، ثم يوضع في كسرولة السكر مع قليل من الماء فوق نار متوسطة مع التحريك حتى الذوبان.

فوق مائدة نضع السكر المطحون، نصنع حفرة في الوسط ثم نضيف كل من الجيلاتين الذائب والماء مع الخلط باليد حتى تجمع مثل العجين، تطلق بالمدلك فوق مائدة مرشوشة بالسكر المطحون ونضع وسطها كويرات من عجين الكيك وكريم الزبدة؛ تغلف هذه الكويرات بالفوندون وتشكل على شكل بنكوان، تزين بالشكلاط الذائب، والجوانب بقطع الشكلاط وهكذا بالنسبة للخليط المتبقي.

حلوة القنفود بالشكلاط

المقادير

الكيك : 6 بيضات – 2 كيسان شاي من السكر – 2 كيسان شاي من الحليب
ملعقة صغيرة فاني – 3 بكيات خميرة – 2 ملاعق شكلاط غبرة
كاس ونصف زيت – الدقيق حسب الخليط

150 غ من اللوز مسلوق مقشر مقطع شرائح – 1/2 ملعقة من الفاني غبرة
200غ شكلاط – 200 غ من كريم الزبدة

الطريقة

في إناء نضع كل من البيض والسكر والزيت، يخلط هذا الخليط بالخلاط الكهربائي جيدا حتى يذوب السكر، نضيف كل من الفاني، الخميرة، الحليب وأخيرا الدقيق حسب الخليط ، مع الخلط دائما بالخلاط الكهربائي. يدهن إناء الكيك بالزيت ويرش بالدقيق، يصب فيه خليط الكيك ويطبخ 45 دقيقة تقريبا، يترك هذا الكيك مدة 3 أيام، يطحن حتى يصبح مثل الكسكس يضاف كل من الكوبيل، الفاني وكريم الزبدة حسب الخليط نصنع بهذا الخليط شكل قنفود؛ يذاب الشكلاط ويدهن القنفود ويزين بشرائح اللوز.

MAJDOULINE

ماجدولين

عصير جبن كيري والبرتقال

ماجدولين

المقادير

كاس عصير البرتقال – عصير 2 حامضات

2 قطع جبن كيري – 1 دانون فريز

ملعقة صغيرة روح الفريز – 100غ من العسل – 100غ شكلاط

الطريقة :

نخلط جميع المقادير في كاس الخلاط الكهربائي مدة 5 دقائق، ثم يذاب الشكلاط، يوضع بوشيط الورق الزبدة، ثم نضع خطوط في كيسان التقديم، يفرغ فيه العصير يترك لمدة 3 ساعات في الثلاجة ثم يقدم.

MAJDOULINE

ماجدولين

عصير دناب

ماجدولين

المقادير

260غ حليب غبرة – 3 لتر من الماء – 1 دانون – 300غ سكر

ملعقة صغيرة فاني

الطريقة :

في كسرولة نضع لتر ونصف من الماء مع السكر والفاني يترك حتى الغليان مدة 5 دقائق.

في الخلاط الكهربائي نضع الحليب غبرة وما تبقى من الماء، ونصف ملعقة فاني نخلط جيدا يفرغ في الكوكوط يضاف عليهم ماء الغليان مع السكر والفاني، تغلق الكوكوط جيدا تترك ليلة كاملة يوضع في الثلاجة ليبرد ويقدم.

MAJDOULINE X

ماجدولين

عصير الحامض

ماجدولين

المقادير

4 حامضات – ملعقة فاني – 2 لتر الماء

سكر حسب الذوق – ملعقة من روح الحامض

الطريقة :

يغسل الحامض ويقطع إلى مكعبات ثم يطحن فيكأس مولينكس مع السكر والماء والفاني وروح الحامض، يصفى ويترك في الثلاجة حتى يبرد ثم يقدم.

MAJDOULINE X

ماجدولين

كوكطيل وعصير بالقشدة

ماجدولين

المقادير

100 غ عنب – 100 غ أفوكا – 100 غ كيوي – 100 غ حب الملوك

100 غ عسل – 150 غ قشدة

2 كيسان كبار ماء – 2 معالق سكر كلاصي

الطريقة :

في كأس التخليط نضع الأفوكا والعنب بدون عظم ثم حب الملوك وكيوي، يخلط جيدا ، يضاف له العسل والقشدة والسكر والماء، نخلط جيدا للمرة الثانية ويقدم في كؤوس مزينة حسب الرغبة.

عصير الفريز والعسل

المقادير

300غ من الفريز – 300غ من البنان – 200غ من العسل – 2 معالق ماء الزهر
2 معالق ماء ورد – 1/2 لتر ماء

الطريقة :

يغسل الفريز يوضع في كاس الخلاط الكهربائي يضاف البنان، العسل، ماء الورد، ماء الزهر واخيرا الماء يطحن الكل جيدا يقدم باردا.

ملاحظة : ممكن استبدال ماء الورد وماء الزهر ب 2 معالق صغار من روح الفريز.

عصير الفواكه

المقادير

3 من الجزر – 5 تفاحات – 3 برتقالات كبار – 2 بنانات
2 دانون الخوخ – سكر حسب الذوق

الطريقة :

نأخذ الكوكوت نضع فيها الجزر المقشر والمغسول وكذلك البرتقال والتفاح يضاف لتر من الماء يطبخ مدة 1/4 ساعة عندما ينضج يطحن ويصفى يطحن للمرة الثانية مع البنان ودانون.

يقدم باردا.

كريم بالشكلاط

المقادير

125 غ شكلاط – 3 معالق كبار سكر كلاصى – 3 بيضات
80 غ اكريم افريش – 5 معالق كبارمن الماء

الطريقة :

في كسرولة نضع قطع الشكلاط مع الماء ويترك حتى يذوب، يخلط اصفار البيض مع السكر جيدا يضاف اكريم افريش مع الخلط ويضاف الكل على الشكلاط الذائب، يخلط أبيض البيض في الخلاط الكهربائي حتى يصبح مثل الثلج يضاف إلى الخليط مع التحريك بملعقة خشبية، يوضع في الثلاجة، يقدم في كؤوس، تزين حسب الرغبة أو بحبيبات الشكلاط أواللوز فيلي حسب الذوق.

كلاص بالقرفة

المقادير

1/2 لتر من الحليب – 4 اصفار البيض – 100 غ سكر
ملعقة صغيرة قرفة – 2 معالق كبار اكريم افريش
1 ملعقة صغيرة فاني – قشرة برتقالة معسلة

الطريقة :

في كسرولة نضع الحليب مع القرفة فوق النار؛ يخلط صفار البيض والسكر حتى يصبح مثل الكريم ثم يصب الحليب الساخن على خليط البيض، تضاف 2 معالق اكريم افريش وفاني مع الخلط ثم يوضع في وعاء بلاستيك ويترك مدة 4 ساعات في البراد (الكونجلتور)، يقدم في كوبات خاصة بالكلاص ويزين بقشرة البرتقال المعسلة أو حسب الذوق.

كلاص بالحامض

المقادير

1 ليتر حليب – 250 غ سكر – 1/4 ملعقة فاني – قشرة حامضة واحدة كأس ونصف عصير الحامض

الطريقة :

يخلط الحليب الدافئ مع السكر ويضاف الفاني وقشرة الحامض ثم كأس ونصف من عصير الحامض ويترك مدة ربع ساعة يصفى ويوضع في آلة خاصة بالكلاص مدة ساعة تقريبا، بعد ذلك يوضع في الثلاجة (البراد) مدة 3 ساعات ثم يقدم في كؤوس خاصة بالكلاص وتزين حسب الذوق.

افريز والكريم

المقادير

500 غ كريم شونتيي – 750 غ فريز – 2 حامضات – 300 غ سكر

الطريقة :

في كسرولة نضع الفريز مع السكر وعصير 2 حامضات مع التحريك لمدة 15 دقيقة تقريبا أو حتى تعقد شيئا ما، تترك حتى تبرد. في إناء يخلط الفريز مع الكريم شونتيي ثم توضع في كوبات التقديم وتزين بالكريم والفريز.

كلاص بروح الكوك

المقادير

1/2 التر حليب – 150غ سكر مطحون
ملعقة صغيرة من روح الكوك
ملعقة كبيرة من الكوك المبشور
5 أصفاربيض – 200غ كريم شونتني

الطريقة :

في إناء فوق نار متوسطة نضع الحليب ليسخن، تخلط أصفار البيض مع السكر المطحون حتى يصبح لونه أبيض، نضيف روح الكوك مع الخلط بالخلاط الكهربائي، نضيف الكوك المبشور ثم الحليب بالتدريج، بعد ذلك نضع الخليط على طريقة حمام مريم مع الخلط بالخلاط الكهربائي لمدة 10 دقائق، ثم يترك في الثلاجة مع التحريك من حين لآخر، يخلط الكريم شنتني جيدا، نضيفها للخليط الأول، تخلط جيدا ثم نضعها في الكنجلتور مع التحريك من حين لآخر، تقدم في كؤوس مزينة بالموز والفريز والسيكار.

كلاص بالشكلاط

المقادير

نفس مقادير كلاص بالكوك ونفس الطريقة،
بدلا من الكوك المبشور نضع 100غ من الشكلاط الذائب

الطريقة :

يذاب الشكلاط على طريقة حمام مريم، يضاف لخليط الكلاص، يوضع في الثلاجة حتى يبرد ثم يقدم في كؤوس مزينة بشرائح الخوخ والسيكار.

كلاص فاني

المقادير

نصف لتر حليب – 1 بكية موس فاني

ملعقة صغيرة فاني – 1 علبة حليب مركز حلو

1/4 كاس قهوة مقطرة – 100غ لوز مهرمش

الطريقة :

في اناء نضع غبرة موس فاني، يضاف الحليب تدريجيا مع الخلط بالخلاط الكهربائي ثم الفاني نستمر في الخلط مدة 10 دقائق تقريبا واخيرا الحليب المركز مع الخلط، يقسم الى قسمين نضيف اللوز المقلي مهرمش الى النصف الاول ثم القهوة المقطرة الى النصف الثاني، يترك في الثلاجة لمدة 6 ساعات يقدم في كؤوس خاصة بالكلاص تزين بالكريم الفريش.

كلاص الفريز

المقادير

نصف لتر حليب – 1 بكية موس الفريز

2 ملعقة صغيرة روح الفريز – 1 علبة حليب مركز حلو

الطريقة :

في اناء نضع غبرة موس فريز، يضاف الحليب تدريجيا مع الخلط بالخلاط الكهربائي ثم روح الفريز نستمر في الخلط لمدة 10 دقائق تقريبا واخيرا الحليب نستلي مع الخلط جيدا حتى يجمد يصب في حوك البلاستيك يترك في الثلاجة مدة 6 ساعات يقدم في كؤوس خاصة بالكلاص بالنسبة للديكور يرجع الإختيار لك سيدتي.